

14/11/2011

Bendel Proposal

Penelitian Pendidikan

Dewan Komisaris Yogyakarta

Adm. Ishtari Pembinaan

Penelitian Tindakan

06101244516

Penelitian Pendidikan

# LAMPIRAN – LAMPIRAN

Penelitian Tindakan

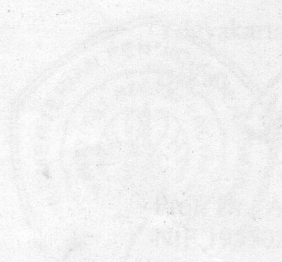
Penelitian Tindakan

Penelitian Tindakan

Penelitian Tindakan

Penelitian Tindakan

Penelitian Tindakan



Penelitian Tindakan

Penelitian Tindakan

## FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN

Alamat : Karangmalang, Yogyakarta 55281

Telp.(0274) 586168 Hunting, Fax.(0274) 540611; Dekan Telp. (0274) 520094

Telp.(0274) 586168 Psw. (221, 223, 224, 295,344, 345, 366, 368,369, 401, 402, 403, 417)

E-mail: humas\_fip@uny.ac.id Home Page: <http://fip.uny.ac.id>



Certificate No. QSC 00687

H34.11/PL/2011

Bendel Proposal

Permohonan Ijin Penelitian

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Biro Administrasi Pembangunan

DIY

Danurjan

dengan hormat, bahwa untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik yang ditetapkan oleh Administrasi Pendidikan. Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta, mahasiswa berikut melaksanakan penelitian:

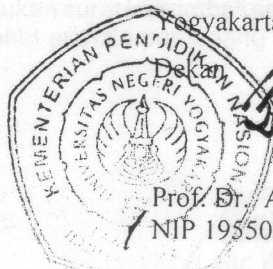
- : Pamuji Triyono
- : 06101244016
- : MP/ Administrasi Pendidikan
- : Platar, Somopuro, Jogonalan, Kab. Klaten

hal itu, perkenankanlah kami memintakan ijin mahasiswa tersebut melaksanakan kegiatan penelitian ketentuan sebagai berikut:

- : Memperoleh data penelitian tugas akhir skripsi
- : SMK N 1 Kalasan Jl. Randugunting, Tamanmartani, Klasan Sleman
- : Kepala Sekolah, Kepala Jurusan, dan Stakeholder
- : Manajemen program keahlian tata boga
- : Mei - Juli 2011
- : Manajemen penyelenggaraan program keahlian tata boga di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Kalasan

kerjasama yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 28 April 2011



Prof. Dr. Achmad Dardiri M.Hum.  
NIP 195502051981031004

sebagai laporan)

FIP

FIP

FIP

Anggakan FIP

Anggakan FIP

Anggakan FIP



**SEKRETARIAT DAERAH**

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814, 512243 (Hunting)  
YOGYAKARTA 55213

**SURAT KETERANGAN / IJIN**

Nomor : 070/3462/VI/2011

dan Fak Ilmu Pendidikan UNY.

Nomor : 6406/H34.11/PL/2011.

APRIL 2011.

Perihal : Ijin Penelitian.

Surat Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing,  
tugas Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam  
Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;

Surat Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman Penyelenggaraan  
Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintahan Daerah;  
Surat Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan  
Tanggung Jawab Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan  
Rakyat Daerah.

Surat Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman  
Kebijakan Perijinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan,  
Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan \*)

MUJI TRIYONO.

NIP/NIM : 06101244016.

Angemalang Yogyakarta.

KEAJAJEMEN PENYELENGGARAAN PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA DI SEKOLAH  
KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN.

Bupati Sleman .

(Bisa) Bulan

Mulai tanggal : 28 April 2011 s/d 28 Juli 2011

Surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan \*)  
Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin

softcopy hasil penelitiannya kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro  
Pembangunan Setda Provinsi DIY dalam **compact disk (CD)** dan menunjukkan cetakan asli yang  
dan dibubuhi cap institusi;

digunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di

tidak diperpanjang dengan mengajukan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya;

Surat dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang

Dikeluarkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 28 April 2011

Asisten Sekretaris Daerah  
Asisten Perencanaan dan Pembangunan  
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



J. SURAT BJUMADAL

NIP. 19560403 198209 1 001

Surat kepada Yth.

Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);

Ka Bappeda.

Pemuda dan Olahraga Prov DIY.

Pendidikan UNY.

BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH  
( BAPPEDA )

Alamat : Jl. Parasamya No. 1 Beran, Tridadi, Sleman 55511  
Telp. & Fax. (0274) 868800. E-mail : bappeda@slemankab.go.id

**SURAT IZIN**

Nomor : 07.0 / Bappeda / 1233 / 2011

**TENTANG  
PENELITIAN**

**KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH**

Keputusan Bupati Sleman Nomor: 55 /Kep.KDH/A/2003 tentang Izin Kuliah Kerja Nyata, Praktek Kerja Lapangan dan Penelitian.  
Surat dari Sekretariat Daerah Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor: 070/3462/V/2011 Tanggal: 28 April 2011. Hal: Izin Penelitian.

**MENGIZINKAN :**

: PAMUJI TRIYONO  
: 06101244016  
: SI  
: UNY.  
: Karangmalang, Yogyakarta  
: Platar Somopuro Jogonolan Klaten  
: 085647053574  
: Mengadakan penelitian dengan judul:  
"MANAJEMEN PENYELENGGARAAN PROGRAM  
KEAHLIAN TATA BOGA DI SEKOLAH MENENGAH  
KEJURUAN NEGERI 1 KALASAN"  
: Kab. Sleman  
: Selama 3 (tiga) bulan mulai tanggal: 28 April 2011 s/d  
28 Juli 2011.

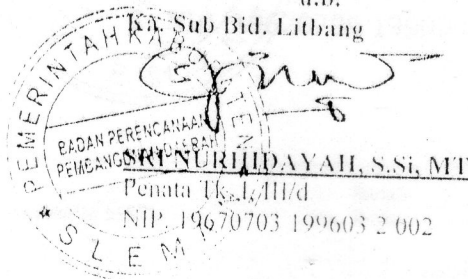
**sebagai berikut :**

1. dari kepada Pejabat Pemerintah setempat (Camat/ Lurah Desa) atau Kepala Instansi untuk  
2. untuk keperluan penelitian.  
3. untuk tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan setempat yang berlaku.  
4. untuk melakukan sewaktu-waktu apabila tidak dipembi ketentuan-ketentuan di atas.  
5. untuk melaporkan hasil penelitian berupa 1 (satu) CD format PDF kepada Bupati diserahkan  
6. kepada Bappeda.  
7. untuk digunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan.

8. untuk dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat pemerintah/ non  
9. memberikan bantuan seperlunya.  
10. pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) bulan  
11. setelah selesai.

Dikeluarkan di : Sleman  
Pada Tanggal : 02 Mei 2011  
A.n. Kepala BAPPEDA Kab. Sleman  
Ka. Bidang Pengendalian & Evaluasi  
u.b.

Ka. Sub Bid. Litbang







**TES KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA  
TAHUN PELAJARAN 2010/2011**

1. Sebutkan makanan yang menggunakan bahan utama beras ketan!
2. Sebutkan bahan pemanis dalam pengolahan makanan!
3. Sebutkan bumbu-bumbu makanan Indonesia yang berasal dari :
  - a. Daun
  - b. Biji-bijian
  - c. Akar/umbi
  - d. Buah
  - e. Batang
4. Apa yang dimaksud dengan bumbu buatan? Beri contoh!
5. Jelaskan pengertian merebus!
6. Peralatan apa yang digunakan dalam proses pengolahan menggoreng!
7. Peralatan apa yang digunakan dalam proses pengolahan Mengukus!
8. Jelaskan teknik pengolahan :
  - a. Menggoreng
  - b. Mengukus
  - c. Membakar
9. Sebutkan bahan makanan yang mengandung
  - a. Karbohidrat
  - b. Vitamin A
  - c. Protein
10. Apa yang anda lakukan untuk mengangkat makanan tradisional agar dapat diterima ditingkat nasional dan internasional

165



INDUK SISWA : 13897

INGAN TENTANG DIRI SISWA

ADIK PRASETYO WIRBOWO

Klaten, 13 Agustus 1994  
Islam  
Indonesia  
1  
2  
-  
-  
-  
Jawa

F.

INGAN TEMPAT TINGGAL

Grejegan Kaloandalem Lor  
Prambanan, klaten.

3

orang tua  
7.5

INGAN KESEHATAN

-  
-  
-  
kg

INGAN PENDIDIKAN

SNTPN 2 Manisrenggo  
7 Mei 2010 NO. DN-03 DI 0195604  
3 th.

7.06.  
13 Jan 2009

INGAN TENTANG AYAH KANDUNG

SRUYONO  
Klaten, 8 Mei 1974  
Islam  
Indonesia  
50

buruh  
Rp. 750.000



per bulan  
/ Nomor Telepon  
meninggal dunia tahun

#### TENTANG IBU KANDUNG

SRI MARYATI  
Klaten, 31 Maret 1976

Islam  
Indonesia  
SNIP

per bulan  
/ Nomor Telepon  
meninggal dunia tahun

#### WALI

tanggal lahir

garaan

per bulan  
/ Nomor Telepon

meninggal dunia tahun

#### SISWA

Sepak bola

Muda-Muda

meninggal dunia tahun

#### PERKENBANGAN SISWA

Siswa : Tahun ..... / Kelas ..... Dari .....  
Tahun ..... / Kelas ..... Dari .....  
Tahun ..... / Kelas ..... Dari .....

Sekolah  
meninggalkan sekolah

meninggal dunia tahun

meninggal dunia tahun

meninggal dunia tahun

#### SETELAH SELESAI PENDIDIKAN

meninggal dunia tahun

meninggal dunia tahun

meninggal dunia tahun

as. foto  
ukuran : 4 cm  
waktu  
meninggalkan  
sekolah ini





2 : Untuk Produktif = Nilai terendah NSK

NSK2-

NISK4:

Uetzi  
Dietrich



3	Senin 3/8	Siswa	XI APB	5	mind map = diri sendiri
4			XI APA	8	mind map = diri sendiri
5	Kamis 6/8	Siswa	XII LOG	10	mind map = diri sendiri
6	Jumat 7/8	Siswa	X Boga	3	hak dan kewajiban
7	Sabtu 8/8	Siswa	XII APA	4	motivasi berprestasi
8			X TA	10	hak dan kewajiban
9	Senin 10/8	Siswa	XI APB	5	tafb sekelas
10			XI APA	8	tafb sekelas
11	Kamis 13/8	Siswa	XII LOG	10	motivasi berprestasi
12	Jumat 14/8	Siswa	X Boga	3	penahaman diri
13	Sabtu 15/8	Siswa	XII APA	4	Tata Rana Pergaulan
14			X TA	10	penahaman diri
15	Jumat 21/8	Siswa	X Boga	3	penyeragaman diri
16	Sabtu 22/8	Siswa	XI APA	4	Tata Rana Pergaulan
17			X TA	10	penyeragaman diri
18	Senin 24/8	Siswa	XI APB	5	motivasi berprestasi
19			XI APA	8	motivasi berprestasi
20	Kamis 27/8	Siswa	XII LOG	10	Tata Rana Pergaulan
21	Jumat 28/8		X Boga	3	penyeragaman diri
22	Sabtu 29/8		XI APA	4	Aminta Op Handoko RN
23			X TA	10	penyeragaman diri
24	Senin 31/8		XI APB	5	kecerdasan interpersonal
25			XI APA	8	kecerdasan interpersonal
26					
27					



# Struktur Kurikulum Program Keahlian Tata Boga

Struktur Kurikulum Program Keahlian Jasa Boga

SMK Negeri 1 Kalasan

Komponen	Durasi Waktu (Jam)						Jml
	X		XI		XII		
	1	2	1	2	1	2	
Data Pelajaran	18	17	18	17	18	10	
Normatif							
1. Pendidikan Agama	36	34	36	34	36	20	196
2. Pendidikan Kewarganegaraan	36	34	36	34	36	20	196
3. Bahasa Indonesia	36	34	36	34	72	40	252
4. Pendidikan Jasmani Olahraga dan Kesehatan	36	34	36	34	36	20	196
5. Seni Budaya	36	34	18	17	36	20	161
Adaptif							
1. Bahasa Inggris	72	68	108	68	108	60	484
2. Matematika	54	51	72	68	72	40	357
3. Ilmu Pengetahuan Alam	36	34	36	34	36	20	196
4. Ilmu Pengetahuan Sosial	36	34	36	34			140
5. KKPI	36	34	36	34	36	30	206
6. Kewirausahaan	36	34	36	34	36	20	196
Produktif							
1. Dasar Kompetensi Kejuruan:							
1.1. Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan Hygiene bitasi.	36	34	18	17	18	10	133
1.2. Melakukan Komunikasi dalam Pelayanan Jasa	36	34	18	17	36	20	161
1.3. Melakukan Persiapan Pengolahan	72	68	36	34	36	20	268
2. Kompetensi Kejuruan							
2.1. Mengolah Makanan Kontinental	108	102	90	85	90	50	525
2.2. Mengolah Makanan Indonesia	108	102	90	85	90	50	525
2.3. Melayani Makan dan Minum	72	68	54	51	54	30	329
2.4. Melakukan Perencanaan Hidangan rian untuk Meningkatkan Kesehatan	36	34	18	17	36	20	161
2.5. Melakukan Pengolahan Makanan uk Kesempatan Khusus	-	-	36	34	72	40	182



Komponen	Durasi Waktu (Jam)						Jml
	X		XI		XII		
	I	2	I	2	I	2	
melakukan Pengolahan Usaha Jasa	-	-	36	34	-	-	70
<b>Lokal</b>							
Bahasa Jawa	36	34	36	34	-	-	140
Bahasa Jepang	36	34	36	34	-	-	70
am/Semester	990	935	954	867	936	530	5144

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Kontinental	<p>1. Menggunakan berbagai teknik dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan sesuai standar perusahaan meliputi teknik :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boiling</li> <li>- Poaching</li> <li>- Braising</li> <li>- Stewing</li> <li>- Steaming</li> <li>- Deep frying</li> <li>- Shallow frying</li> <li>- Roasting</li> <li>- Baking</li> <li>- Grilling</li> </ul> <p>2. Melaksanakan pengolahan makanan secara sistematis dan teratur</p> <p>3. Memilih dan menggunakan metode pengolahan secara tepat</p> <p>4. Mendemonstrasikan metode memasak</p>	<p>Teknik pengolahan makanan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boiling</li> <li>- Poaching</li> <li>- Braising</li> <li>- Stewing</li> <li>- Steaming</li> <li>- Deep frying</li> <li>- Shallow frying</li> <li>- Roasting</li> <li>- Baking</li> <li>- Grilling</li> </ul> <p>2. Pengolahan dilaksanakan secara sistematis</p>	<p>1. Mendemonstrasikan bermacam-macam teknik pengolahan makanan</p> <p>2. Syarat - syarat melaksanakan teknik pengolahan makanan</p> <p>3. Mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan</p>	<p>1. Unjuk kerja</p> <p>2. Penilaian sikap</p> <p>1. Tes tertulis</p> <p>1. Produk</p>				<p>1. Referensi buku yang relevan</p> <p>2. Hand out</p> <p>3. LCD</p> <p>4. Alat praktik</p> <p>5. Modul</p>



	pengolahan makanan	<p>pengoperasian peralatan pengolahan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Mendemonstrasikan cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan</li> <li>3. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan</li> <li>4. Melaksanakan K3 dalam pengoperasian peralatan pengolahan makanan</li> <li>5. Membersihkan peralatan pengolahan makanan sesuai standar hygiene</li> </ol>	prosedur		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Referensi buku yang relevan</li> <li>2. Hand out</li> <li>3. LCD</li> <li>4. Alat praktek</li> </ol>
--	--------------------	---	----------	--	--

171

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brown sauce</li> <li>- White sauce</li> <li>- Butter sauce</li> <li>- Glazes</li> <li>- Coulis</li> <li>- Tomato sauce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kriteria hasil yang baik</li> <li>- Teknik menyimpan kaldu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kriteria hasil yang baik</li> <li>- Teknik pembuatan sauce</li> <li>- Teknik pembuatan sauce</li> <li>- Reduced saos</li> <li>- Thickened sauces</li> <li>- Hot and cold emulsion</li> <li>- Saos dasar dengan turunya</li> <li>- Bahan pengental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengolah dan menyimpan kaldu sesuai standar perusahaan</li> <li>- Menproduksi saos panas dan dingin, meliputi : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reduced saos</li> <li>- Thickened sauces</li> <li>- Hot and cold emulsion saos</li> <li>- Saos dasar dengan dengan turunya</li> <li>- Bahan pengental</li> </ul> </li> <li>- Saos disimpan dengan benar sesuai standar perusahaan</li> <li>- Mengidentifikasi dan mengklasifikasi soup : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clear soup</li> <li>- Thickened soup</li> <li>- Cream soup</li> <li>- Puree</li> <li>- Miscellaneous</li> </ul> </li> <li>- Mengetahui dan menerapkan standar perusahaan</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk</li> <li>1. Penilaian sikap</li> <li>2. Produk</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Referensi buku yang relevan</li> <li>3. Hand out</li> <li>4. LCD</li> <li>5. Alat praktek</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clear soup</li> <li>- Thickened soup</li> <li>- Cream soup</li> <li>- Puree</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kriteria hasil</li> <li>- Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian sup</li> <li>- Klasifikasi dan identifikasi sup</li> <li>- Fungsi sup</li> <li>- Macam-macam sup</li> </ul> </li> <li>- Menjelaskan cara mengoreksi sup sehingga mencapai konsistensi yang benar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan pengental</li> <li>- Kriteria hasil</li> <li>- Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian sup</li> <li>- Klasifikasi dan identifikasi sup</li> <li>- Fungsi sup</li> <li>- Macam-macam sup</li> </ul> </li> <li>- Menjelaskan cara mengoreksi sup sehingga mencapai konsistensi yang benar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saos disimpan dengan benar sesuai standar perusahaan</li> <li>- Mengidentifikasi dan mengklasifikasi soup : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clear soup</li> <li>- Thickened soup</li> <li>- Cream soup</li> <li>- Puree</li> <li>- Miscellaneous</li> </ul> </li> <li>- Mengetahui dan menerapkan standar perusahaan</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk</li> <li>1. Penilaian sikap</li> <li>2. Produk</li> </ol>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clear soup</li> <li>- Thickened soup</li> <li>- Cream soup</li> <li>- Puree</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kriteria hasil</li> <li>- Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian sup</li> <li>- Klasifikasi dan identifikasi sup</li> <li>- Fungsi sup</li> <li>- Macam-macam sup</li> </ul> </li> <li>- Menjelaskan cara mengoreksi sup sehingga mencapai konsistensi yang benar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan pengental</li> <li>- Kriteria hasil</li> <li>- Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian sup</li> <li>- Klasifikasi dan identifikasi sup</li> <li>- Fungsi sup</li> <li>- Macam-macam sup</li> </ul> </li> <li>- Menjelaskan cara mengoreksi sup sehingga mencapai konsistensi yang benar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saos disimpan dengan benar sesuai standar perusahaan</li> <li>- Mengidentifikasi dan mengklasifikasi soup : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clear soup</li> <li>- Thickened soup</li> <li>- Cream soup</li> <li>- Puree</li> <li>- Miscellaneous</li> </ul> </li> <li>- Mengetahui dan menerapkan standar perusahaan</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk</li> <li>1. Penilaian sikap</li> <li>2. Produk</li> </ol>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clear soup</li> <li>- Thickened soup</li> <li>- Cream soup</li> <li>- Puree</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kriteria hasil</li> <li>- Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian sup</li> <li>- Klasifikasi dan identifikasi sup</li> <li>- Fungsi sup</li> <li>- Macam-macam sup</li> </ul> </li> <li>- Menjelaskan cara mengoreksi sup sehingga mencapai konsistensi yang benar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan pengental</li> <li>- Kriteria hasil</li> <li>- Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian sup</li> <li>- Klasifikasi dan identifikasi sup</li> <li>- Fungsi sup</li> <li>- Macam-macam sup</li> </ul> </li> <li>- Menjelaskan cara mengoreksi sup sehingga mencapai konsistensi yang benar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saos disimpan dengan benar sesuai standar perusahaan</li> <li>- Mengidentifikasi dan mengklasifikasi soup : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clear soup</li> <li>- Thickened soup</li> <li>- Cream soup</li> <li>- Puree</li> <li>- Miscellaneous</li> </ul> </li> <li>- Mengetahui dan menerapkan standar perusahaan</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk</li> <li>1. Penilaian sikap</li> <li>2. Produk</li> </ol>	



3. Teknik penataan salad untuk salad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan makanan untuk pembuatan salad</li> <li>- Pengertian dressing</li> <li>- Macam-macam dressing (saus)</li> <li>- Teknik pembuatan dressing</li> <li>- Teknik penataan salad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- salad dengan bumbu dan bahan sesuai standar perusahaan</li> <li>3. Menyajikan saus dan dressing yang sesuai sebagai teman appetizer sesuai dengan resep standar</li> <li>4. Menghias dan menyajikan appetizer dan salad dengan rapi pada temperatur yang tepat dengan saus yang tepat.</li> </ul>	sikap 2. Produk 1. Penilaian sikap 2. Produk	salad 2. Referensi buku yang relevan 3. Hand out 4. LCD 5. Alat praktek
4. Pembuatan saus (dressing) untuk salad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknik penataan salad</li> <li>- Memilih bahan makanan untuk pembuatan salad</li> <li>- Membuat macam-macam dressing</li> </ul>			
5. Penataan dan penyajian salad	2. Menata salad			



<p>1. Bahan bahan untuk sandwich dengan tepat</p> <p>2. Menghidangkan sandwich dengan cara dipotong/dibentuk rofinya, dipoles dihias serta diukur porsinya</p> <p>3. Memilih peralatan untuk pembakakan dan pemanasan dengan tepat</p> <p>4. Menghias dan menyajikan sandwich dan makanan penutup dengan rapi serta saos yg tepat</p> <p>5. Menyajikan sandwich secara menarik dan tepat waktu</p> <p>6. Memilih ukuran, warna dan bentuk peralatan yang sesuai dengan standar perusahaan</p> <p>7. Menyimpan sandwich secara tepat untuk menjaga kesegaran dan kualitas</p> <p>8. Memilih sauran sesuai musim, jumlah dan harga</p> <p>9. Memilih sayuran dan kentang untuk menyesuaikan menu</p> <p>10. Memilih saos dan bumbu sesuai dengan sayuran yang digunakan</p> <p>11. Melakukan kontrol porsi untuk menghindari kelebihan produksi</p>	<p>1. Penilaian sikap</p> <p>2. Produk</p> <p>3. Penilaian sikap</p> <p>4. Produk</p> <p>5. Penilaian sikap</p> <p>6. Produk</p> <p>7. Penilaian sikap</p> <p>8. Produk</p> <p>9. Penilaian sikap</p> <p>10. Produk</p> <p>11. Penilaian sikap</p> <p>12. Produk</p>	<p>1. Referensi buku yang relevan</p> <p>2. Hand out</p> <p>3. LCD</p> <p>4. Alat praktik</p>
<p>1. Bahan bahan untuk sandwich dengan tepat</p> <p>2. Menghidangkan sandwich dengan cara dipotong/dibentuk rofinya, dipoles dihias serta diukur porsinya</p> <p>3. Memilih peralatan untuk pembakakan dan pemanasan dengan tepat</p> <p>4. Menghias dan menyajikan sandwich dan makanan penutup dengan rapi serta saos yg tepat</p> <p>5. Menyajikan sandwich secara menarik dan tepat waktu</p> <p>6. Memilih ukuran, warna dan bentuk peralatan yang sesuai dengan standar perusahaan</p> <p>7. Menyimpan sandwich secara tepat untuk menjaga kesegaran dan kualitas</p> <p>8. Memilih sauran sesuai musim, jumlah dan harga</p> <p>9. Memilih sayuran dan kentang untuk menyesuaikan menu</p> <p>10. Memilih saos dan bumbu sesuai dengan sayuran yang digunakan</p> <p>11. Melakukan kontrol porsi untuk menghindari kelebihan produksi</p>	<p>1. Penilaian sikap</p> <p>2. Produk</p> <p>3. Penilaian sikap</p> <p>4. Produk</p> <p>5. Penilaian sikap</p> <p>6. Produk</p> <p>7. Penilaian sikap</p> <p>8. Produk</p> <p>9. Penilaian sikap</p> <p>10. Produk</p> <p>11. Penilaian sikap</p> <p>12. Produk</p>	<p>1. Referensi buku yang relevan</p> <p>2. Hand out</p> <p>3. LCD</p> <p>4. Alat praktik</p>









## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

: Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

: SMK N I KALASAN

: Kompetensi Kejuruan

: X / 1

: 2009-2010

: 18 Jam @ 45 menit

: Mengolah makanan Kontinental

: Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

Peralatan diseleksi dan digunakan sesuai dengan metode pengolahan

Peralatan digunakan secara higienis sesuai dengan prosedur

**Pembelajaran :**

mampu menyeleksi peralatan sesuai metode pengolahan

mampu menggunakan peralatan secara higienis dan sesuai prosedur

mampu menerapkan keselamatan dan kesehatan dalam bekerja

**hidup :**

sesuai dengan deskripsi kerja

layanan kesehatan diikuti

kerja diikuti

manual dibaca

**Pembelajaran :**

pengolahan makanan : Boiling, Poaching, Braising, Stewing, Steaming, Deep frying,

shallow frying, Roasting, Baking, Grilling,

pengolahan dilaksanakan secara sistematis

**Pembelajaran :**

**Pembelajaran (Langkah – Langkah Pembelajaran)**

ke-1

**Awal :**

alam pembuka

nsensi

Mengarahkan siswa untuk tertarik pada peralatan pengolahan dengan cerita, pertanyaan rumah.

**Inti :**

1. Menjelaskan klasifikasi peralatan dapur

2. Menjelaskan dan mendemonstrasikan pengoperasian peralatan pengolahan

3. Menjelaskan dan mendemonstrasikan membersihkan peralatan pengolahan

**Penutup :**

1. Memberikan resume tentang klasifikasi peralatan dapur

2. Memberikan post tes

3. Membahas post tes

Kegiatan Awal :

Salam pembuka

Presensi

Kegiatan Inti :

Praktek :

- a. Mengklasifikasi peralatan
- b. Mengoperasikan peralatan secara higienis dan sesuai prosedur
- c. Membersihkan peralatan sesuai prosedur

Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai cara bekerja siswa
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

: Alat memasak dan pesawat memasak

: Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan

: White board, Lcd, Chart peralatan pengolahan

Tes tertulis

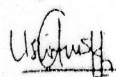
1. Sebutkan peralatan pengolahan makanan yang menggunakan arus listrik!
2. Uraikan alat bantu pengolahan yang digunakan dalam pengolahan makanan!
3. Uraikan alat pemotong bahan (cutleries)!

Unjuk Kerja :

1. Mengklasifikasi peralatan
2. Mengoperasikan peralatan
3. Membersihkan peralatan
4. Menyimpan peralatan

Kalasan, 13 Juli 2009


Guru Mata Pelajaran



Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 19781030 200801 2 009

getahui

Kurikulum



Supriyanto, S.Pd.

19710320 199512 1 003



# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Guru : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
Sekolah : SMK N 1 KALASAN  
Pelajaran : Kompetensi Kejuruan  
Semester : X / I  
Pelajaran : 2009-2010  
Waktu : 18 Jam @ 45 menit

Kompetensi : Mengolah makanan Kontinental  
Kompetensi Dasar : Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Kontinental

Menggunakan berbagai teknik dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan sesuai standar perusahaan meliputi teknik : Boiling, Poaching, Braising, Stewing, Steaming, Deep frying, Shallow frying, Roasting, Baking, Grilling,  
Melaksanakan pengolahan makanan secara sistematis dan aman  
Memilih dan menggunakan metode pengolahan secara tepat

## Pembelajaran :

Siswa mampu menjelaskan berbagai teknik dasar memasak  
Siswa mampu menjelaskan syarat-syarat pelaksanaan teknik dasar memasak  
Siswa mampu memilih dan menerapkan teknik dasar memasak sesuai prosedur  
Siswa mampu mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar memasak

## Aspek hidup :

Menjaga sesuai dengan deskripsi kerja  
Keselamatan kerja diikuti  
Buku manual dibaca

## Materi Pembelajaran :

Berbagai tehnik dasar memasak meliputi : : Boiling, Poaching, Braising, Stewing, Steaming, Deep frying, Shallow frying, Roasting, Baking, Grilling,  
Syarat-syarat berbagai tehnik dasar memasak  
Mengolah dengan berbagai tehnik dasar memasak

## Metode Pembelajaran :

Ceramah  
Demonstrasi  
Praktek

## Materi Pembelajaran (Langkah – Langkah Pembelajaran)

Ke-3

## Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang tehnik boilling, dari pengalaman dirumah.

## Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian boilling
2. Menjelaskan syarat tehnik boilling
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek tehnik boilling dari beberapa bahan (Huzaren sla dan macaroni salad)

#### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan teknik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

Alat : Stock pot, Ladle, Colander, Vegetable knife, Chopping board, skimmer, dessert plate  
Bahan : Green vegetables, Root vegetables, Fresh meat, Pasta  
Referensi : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out  
Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

#### Kegiatan :

##### Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan teknik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

#### Modul ke-4

##### Kegiatan Awal :

Salam pembuka

Presensi

Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang teknik poaching, dari pengalaman di rumah.

##### Kegiatan Inti :

- Menjelaskan pengertian poaching
- Menjelaskan syarat teknik poaching
- Menjelaskan bahan yang digunakan
- Menjelaskan permasalahan yang timbul
- Praktek teknik poaching dari beberapa bahan (Poached egg dan pineapple compote)

##### Penutup :

- Membahas cara bekerja siswa
- Menilai proses dan hasil penerapan teknik dasar memasak
- Berkemas
- Menutup pelajaran

Alat : Stock pot, Ladle, Colander, Vegetable knife, Chopping board, skimmer, dessert plate  
Bahan : Telur, garam, cuka, nanas, gula pasir, cengkeh  
Referensi : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out  
Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

##### Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan teknik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja



#### ke-5

##### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka

2. Presensi

3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang tehnik shallow frying dari pengalaman di rumah.

##### Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian shallow frying
2. Menjelaskan syarat tehnik shallow frying
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek tehnik shallow frying dari bahan unggas (Chicken Piccata)

##### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan tehnik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- : Frying pan, Ladle, Colander, Vegetable knife, Chopping board, skimmer, dinner plate
- : Ayam, minyak goreng, tepung panir, tepung terigu, telur
- : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out
- : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

##### Langkah kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan tehnik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

#### ke-6

##### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka

2. Presensi

3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang tehnik Deep frying dari pengalaman di rumah.

##### Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian deep frying
2. Menjelaskan syarat tehnik deep frying
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek tehnik deep frying (Cara Orly : fruits fritter dan cara polos : French fried potatoes, chip potatoes)

##### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan tehnik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- : Deep frying pan, wok, skimmert, cake tong, Ladle, Colander, Vegetable knife, Chopping board, dinner plate
- : Pisang, apel, nanas, kentang, susu, minyak goreng, tepung panir, tepung terigu, telur
- : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out
- : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

#### Langkah kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan tehnik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

#### Ulangan ke-7

##### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka

2. Presensi

##### Kegiatan Inti :

Ulangan (essay)

##### Kegiatan Penutup :

1. Membahas hasil ulangan

2. Menutup pelajaran

Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan

White board

#### Tes tertulis :

1. Uraikan klasifikasi peralatan pengolahan!
2. Uraikan prosedur pembersihan peralatan pengolahan!
3. Uraikan pengertian boiling, deep frying, steaming dan poaching!
4. Uraikan peralatan apa yang digunakan dalam tehnik boiling!
5. Uraikan syarat tehnik poaching
6. Apa penyebab buah berubah warna kecoklatan pada tehnik olah poaching dan bagaimana cara mengatasinya?
7. Bagaimana cara Anda mengatasi jika ditemukan permasalahan pada tehnik steaming yaitu bagian dalam kue tidak masak dan cekung ditengah?
8. Uraikan peralatan yang ditemukan pada tehnik olah shallow frying!
9. Uraikan syarat tehnik deep frying!
10. Jelaskan persiapan awal pada pelaksanaan tehnik olah deep frying!



#### ke-8

##### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang teknik Deep frying dari pengalaman di rumah.

##### Kegiatan Inti :

1. Praktek teknik deep frying Ala Anglaise : Breaded Chicken/chicken wing, risolles.
2. Cara menggoreng adonan liquid : kue kembang goyang (frittur)

##### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan teknik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- Alat : Deep frying pan, wok, skimmert, cake tong, Ladle, Colander, Vegetable knife, Chopping board, dinner plate
- Bahan : Ayam, susu, minyak goreng, tepung panir, tepung terigu, telur, gula pasir
- Referensi : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out
- Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

##### Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan teknik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

#### ke-9

##### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang teknik Steaming

##### Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian staming
2. Menjelaskan syarat teknik steaming
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek teknik steaming : Bolu kukus, putu ayu, marmer kukus.

##### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan teknik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- Alat : Steamer, cetakan bolu kukus, cetakan putu ayu, Ladle, Vegetable knife, dinner plate
- Bahan : Tepung terigu, telur, gula pasir, pewarna makanan, coklat pasta, kelapa muda
- Referensi : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out
- Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

##### Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan teknik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur

#### temuan ke-10

##### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang teknik Baking dari pengalaman dirumah.

##### Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian baking
2. Menjelaskan syarat teknik baking
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek teknik baking : aneka cookies (nastar, kasstengel, putri salju, semprit)

##### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan teknik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

Alat : Oven, loyang, cetakan nastar, cetakan putri salju, spatula, vegetable knife, dessert plate

Bahan : Tepung terigu, telur, gula halus, mentega, selai

Referensi : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out

Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

##### Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan teknik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

#### temuan ke-11

##### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. pre test

##### Kegiatan Inti :

1. Prepare bahan dan peralatan
2. Praktek teknik baking : aneka cake (fruit cake, butter cake)

##### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan teknik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

Alat : Oven, loyang tulban, loyang kotak, mixer, dessert plate

Bahan : Tepung terigu, telur, gula halus, mentega, pisang ambon, ceri, sukade, kismis

Referensi : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out

Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan



temuan :

- Tes tertulis :

1. Sebutkan bahan untuk membuat fruit cake dan butter cake!
2. Uraikan prosedur pembuatan butter cake!

- Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan tehnik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

#### temuan ke-12

- Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang tehnik grilling dari pengalaman di rumah.

- Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian grilling
2. Menjelaskan syarat tehnik grilling
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek tehnik grilling : sate ayam, gurameh bakar

- Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan tehnik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- Alat : Grinder, vegetables knife, chopping board, dinner knife

- Bahan : ayam, gurameh, rempah, kecap manis, arang,

- Sumber : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out

- Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

temuan :

- Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan tehnik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

#### temuan ke-13

- Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang tehnik roasting dari pengalaman di rumah.

- Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian roasting
2. Menjelaskan syarat tehnik roasting
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek tehnik roasting : steak

Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan teknik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- : Oven, vegetables knife, chopping board, dinner knife  
: beef steak, carrot, green beans, potatoes, butter  
: Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out  
: White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan teknik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

kegiatan ke-14

Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang teknik simmering dari pengalaman dirumah.

Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian simmering
2. Menjelaskan syarat teknik simmering
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek teknik simmering : white stock

Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan teknik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- : Stock pot, ladle vegetables knife, chopping board, skimmer  
: Mire poix, bouquet garni, tulang ayam  
: Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out  
: White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan teknik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja



## Menu ke-15

### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang tehnik stewing dari pengalaman di rumah.

### Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian stewing
2. Menjelaskan syarat tehnik stewing
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek tehnik stewing : gulai, kare

### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan tehnik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- Alat : Stock pot, ladle vegetables knife, chopping board, skimmer  
Bahan : Chicken, coconut, carrot, green beans, cabbage  
Sumber : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out  
Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

### Unjuk kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan tehnik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

## Menu ke-16

### Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. Mengarahkan siswa supaya dapat menjelaskan pendapatnya tentang tehnik braising dari pengalaman di rumah.

### Kegiatan Inti :

1. Menjelaskan pengertian braising
2. Menjelaskan syarat tehnik braising
3. Menjelaskan bahan yang digunakan
4. Menjelaskan permasalahan yang timbul
5. Praktek tehnik braising :

### Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan tehnik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

- Alat : Stock pot, ladle vegetables knife, chopping board, skimmer  
Bahan : Chicken, herb  
Sumber : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out  
Media : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

Urut kerja

1. Menentukan peralatan sesuai metode dasar memasak
2. Menerapkan tehnik dasar memasak
3. Bekerja sesuai prosedur
4. Melaksanakan keselamatan kerja

Keputusan ke-17

Kegiatan Awal :

1. Salam pembuka
2. Presensi
3. pre tes

Kegiatan Inti :

Praktek dengan materi mengolah makanan kontinental selama semester 2

Penutup :

1. Membahas cara bekerja siswa
2. Menilai proses dan hasil penerapan tehnik dasar memasak
3. Berkemas
4. Menutup pelajaran

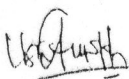
- : Stock pot, ladle vegetables knife, chopping board, skimmer, oven, mixer
- : Chicken, herb, green vegetables, root vegetables
- : Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan, Hand Out
- : White board, LCD, Chart peralatan pengolahan dan bahan makanan

Kalasan, 13 Juli 2009

Mengetahui  
Wk. Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Supriyanto, S.Pd.  
NIP.19710320 199512 1 003

  
Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 19781030 200801 2 009



TAHUN PELAJARAN : 2009-2010  
SEMESTER : I

Kalasan, Oktober 2009

Guru Mata pelajaran

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd  
NIP. 19781030 200801 2 009


1  
: 2009/2010

Kalasan, 10 September 2009

Guru Mata pelajaran

Udvardy

Siti Uswatun k, S.Pd  
NIP197810302008012009

Mengetahui  
W.K. Kurikulum  
  
Yusuf Supriyanto, S.Pd..  
NIP. 19710320 199512 1 003



**DAFTAR GURU DAN PEGAWAI PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGARI I KALASAN**

Nama	Jabatan	Status
Qoyyimah Khomsatun, S.Pd.	Bendahara	PNS
Migas Budi Hartoyo, A.Md.	-	PNS
Sri Iriyanti, S.Pd.	-	PNS
Siti Uswatun Khasanah, S.Pd.	Ketua Program Keahlian	PNS
Dra. Pudji Rahayuningsih	Ketua Bengkel	PNS
Agnes Indarti, S.Pd	Sekretaris Wali Kelas X	PNS
Samiyono	Toolman	PTT

Kalasan, 18 Juni 2011

Kepala Sekolah

Drs. Mohammad Effendi, MM.

NIP.19620704 199003 1 006

**DAFTAR GURU DAN PEGAWAI PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGARI I KALASAN**

Nama	Jabatan	Status
Qoyyimah Khomsatun, S.Pd.	Bendahara	PNS
Migas Budi Hartoyo, A.Md.	-	PNS
Sri Iriyanti, S.Pd.	-	PNS
Siti Uswatun Khasanah, S.Pd.	Ketua Program Keahlian	PNS
Dra. Pudji Rahayuningsih	Ketua Bengkel	PNS
Agnes Indarti, S.Pd	Sekretaris Wali Kelas X	PNS
Samiyono	Toolman	PTT

Kalasan, 18 Juni 2011

Kepala Sekolah

Drs. Mohammad Effendi, MM.

NIP.19620704 199003 1 006





PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

## SMK NEGERI 1 KALASAN

Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp./Fax. 0274 - 496436



Certified Management System  
DIN EN ISO 9001:2000

### KRITERIA UNTUK MENJADI PEGAWAI TIDAK TETAP (PTT) SMK NEGERI 1 KALASAN

NO	KRITERIA	BUKTI	KETERANGAN				
			Ada	Tidak	B	C	K
1	Tingkat pendidikan	Ijazah dan akta					
	a. SMP						
	b. SLTA						
	c. DI						
	d. D II						
	e. D III						
	f. S 1						
2	Mempunyai pengalaman kerja minimal 1 tahun	Surat Keterangan					
3	Mempunyai kepribadian/prilaku yang baik	SKKB					
4	Tidak menuntut segala sesuatu apabila di kemudian hari diberhentikan dari tugasnya karena tenaga staf Tata usaha sudah terpenuhi dari dinas Pendidikan Sleman atau di pandang tidak professional	Surat Pernyataan					
	Tes Praktik Lapangan :	Observasi					
	a. Penguasaan tugas kerja,	Observasi					
	b. Pengelolaan alat	Observasi					
	c. Performen,	Observasi					
	Mempunyai sertifikat pelatihan sesuai dengan bidang keahlian.	Sertifikat/Surat Keterangan					
	Foto warna 4 x 6 2 lembar	foto					
	Kartu Tanda Penduduk	KTP					

catatan :  
Berilah tanda ceklist (V) pada kolom keterangan  
untuk poin no.5 diberi tanda ceklist pada kolom  
keterangan Baik (B) / Cukup (C) / Kurang (K)

Kalasan, .....  
Kepala Sekolah

(.....)  
NIP. ....

Lampiran 19. Daftar Peralatan F&B SMK N 1 Kalasan

**DAFTAR PERALATAN F&B**  
**SMK N 1 KALASAN**

No.	NAMA	JUMLAH
1.	Dinner Plate	16
2.	Dessert Plate	14
3.	Soup Cup & Saucer	8
4.	Tea Cup & Saucer	42
5.	Sauce Plate	5
6.	Lepck Snack	36
7.	B & B Plate	6
8.	Water Jug	3
9.	Tea Pot	3
10.	Tray	4
11.	Cutting Board	
12.	Tempat Saus Alummunium	
13.	Cocktail Glass	
14.	Water Goblet	
15.	Juice Glass	15
16.	Long Glass	17
17.	Glass Wine	7
18.	Tumbler	5
19.	Shaker	1
20.	Dessert Knife	18
21.	Dinner Knife	15
22.	Soup Spoon	19
23.	Dinner Spoon	35
24.	Dinner Fork	25
25.	Tea Spoon	3



26.	Sugar Spoon	2
27.	Butter Sprader	10
28.	Dessert Fork	17
29.	Fish Knife	2
30.	Juice Spoon	6
31.	Pealler	1
32.	Knife Fiktorinok	1
33.	Sauce Ladle	4
34.	Soup Ladle	6
35.	Centhong	2
36.	Ice Scoop	1
37.	Penjepit Kue	6
38.	Pembuka Botol	3
39.	Pisau Hias	1
40.	Kitchen Knife	16
41.	Stock Pot	5
42.	Kompor Gas	-
43.	Dispenser	-
44.	Salt & Papper	2
45.	Ashtray Putih	2
46.	Asthtray Bening	4
47.	Tempat Tooth pick	1
48.	Loker Kecil	1
49.	Chaffing Dish	3
50.	Chaffing Bowl	2
51.	Microwave	1
52.	Oven Listrik	1
53.	Oven Besar	1
54.	Mixer kap. 10 liter	1
55.	Hand Mixer	1

55.	Blender	2
57.	Scale	1
58.	Refrigerator	2
59.	Gelas Ukur	1
60.	Sugar Bowl	2
61.	Saute Pan	10
62.	Wajan	
63.	Serving Spoon	2
64.	Serving Fork	2
65.	Cake Server	1
66.	Cheese Grater	1
67.	Vase	6
68.	Ice Cream Spoon	11
69.	Creamer Pitcher	2
70.	Chopper	
71.	Spatula	
72.	Dessert knife	
73.	Moulton	
74.	Table cloth	2
75.	Napkin	20



NOMOR			SPESIFIKASI BARANG					TAHUN BELI/ PERO LEHAN	UKURAN BARANG/ KONSTRUKSI (PSD)	KEADAAN BARANG		JUMLAH	
NO	KODE BARANG	REG	NAMA/JENIS BARANG	MERK/ TYPE	NO SERTIFIKAT NO PABRIK NO CHASIS NO MESIN	BAHAN	ASAL/CARA PEROLEHAN BARANG			B	KB/RB	BARANG	HARGA
	BENGKEL TATA BOGA												
1	0206020161	001-002	Mixer			Plastik	APBN	2009		2		2	1.176.000.00
2	0206020161	001-005	Blender			Plastik	APBN	2009		5		5	2.450.000.00
3	0206020161	001-	Rice Cooker			Plastik	APBN	2009		1		1	1.225.000.00
4	0206020161	001-009	Panci Tim / Steamer Pan			Stainless	APBN	2009		9		9	4.637.700.00
5	0206020506	001-	Oven			Besi	APBN	2009		1		1	9.900.000.00
6	0206020502	001-015	Kompor + Tabung + Regulator			Besi	APBN	2009		15		15	14.700.000.00
7	0206020502	001-002	Kompor 4 Tungku			Besi	APBN	2009		2		2	30.000.000.00
8	0206020161	001-009	Pinggung Tahan Panas			Stainless	APBN	2009		9		9	4.963.000.00
9	0206020161	001-	Trolley			Besi	APBN	2009		1		1	1.734.500.00
10	0206020401	001-	Refrigerator			Besi	APBN	2009		1		1	3.920.000.00
11	0206020119	001-009	Meja Prepare			Kayu	APBN	2009		9		9	11.025.000.00

Mengetahui  
Kepala Unit / Satuan Kerja

Drs. Mohamad Efendi, MM  
NIP. 19620704 199003 1 006

Kalasan, 05 Januari 2011  
Kepala Bagian / Pengurus Barang

Rukman  
NIP. 19560928 198710 1 001